	**FICHA TÉCNICA DE PIMIENTO ROJO TIRAS TG 2X2.5KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2734**
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Pimiento rojo tiras

Código EAN 13: 843602410067 9
Código EAN 128: (01) 1843602410067 6(15)FC(10)LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Pimiento roja tiras 6mm

Pimiento rojo tiras 6mm
Muestra: 500g

Defecto	*Máximo*
Mat. Veg. Ext.	1 pieza
Manchas mayores >6mm piezas	3
Manchas menores 2-6mm piezas	10
Defecto color	5%
Semillas piezas/kg	20
Corte defectuoso	10%
Tamaño inferior <20mm %	10%
Bloques de 3 o más tiras %	2%
Longitud >100mm piezas	10

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Pimiento rojo

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
24 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Sartén: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 2 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 6-7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.
No volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja
Unidad mínima de venta: Caja

Caja:

Largo (cm)	39.5
Ancho (cm)	29.5
Alto (cm)	13.0
Unidades caja:	2
Kilos caja:	5 kg

Palé:

Formato Palé:	EUR
Cajas x fila:	8
Filas x palé:	13
Kg de Palé:	520 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

	**FICHA TÉCNICA DE PIMIENTO ROJO TIRAS TG 2X2.5KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2734** Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	6,4 g
De los cuales azúcares:	6,1g
Grasas:	0,4 g
De las cuales saturadas:	0,1 g
Proteínas:	1 g
Sal:	0,01 g

VALOR ENERGÉTICO POR 100g
Kcalorías: 36
Kjulios: 153

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	
Coliformes / g (30ºC)	
Coliformes fecales / g	
Estafilococos aureus / g	
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g	Ausencia
Listeria monocytógenes	100 ufc/g
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces

☐ g. Nueces de Macadamia
☐ 10. Apio y derivados
☐ 11. Mostaza y productos derivados
☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Típico del producto fresco
Sabor: Típico del producto fresco
Textura: Típico del producto fresco
Olor: Típico del producto fresco

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal: 0.01%
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie: Pimiento rojo (*Capsicuum annuum L.*)

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:…………………………………
Presentación:

☒ IQF ……………………………………………………………..
☐ VACÍO ……………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………
☐ INTERFOLIADO ……………………………………………………………..
☐ OTRO ……………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO